



Funded by the European
Union's Seventh Framework
Programme



Fakulta rybnářství
a ochrany vod
Faculty of Fisheries
and Protection
of Waters

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice



trafooon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Dr. Martin Oberle

Bayerische Landesanstalt für
Landwirtschaft, Institut für Fischerei

02.02.2016, Vodnany

New trends in carp marketing using protected geographic indications in Bavaria

Dr. Martin Oberle

Bavarian State Research Center for Agriculture,
Institute for Fisheries, Department for Carp Farming

ARD Home Nachrichten Sport Börse Ratgeber Wissen Kultur Kinder ARD Intern Fernsehen Radio ARD Mediathek **ARD**

tagschau.de

Suche in tagschau.de

Startseite Videos & Audios Inland Ausland **Wirtschaft** Wahlarchiv Wetter Ihre Meinung Mehr

Startseite Wirtschaft Greenpeace empfiehlt ausschließlich Karpfen zum Verzehr



... dem neuen Fischratgeber der Umweltorganisation Greenpeace. Der empfiehlt wegen der Überfischung der Meere bei allen Arten von Fisch auf Fang- und Zuchtmethoden zu achten und bestenfalls ganz darauf zu verzichten. Mit einer Ausnahme: **Der Karpfen sei als einziger uneingeschränkt zum Verzehr geeignet.**

Fischratgeber von Greenpeace

Künftig nur noch Karpfen auf den Tisch

Stand: 20.01.2016 12:02 Uhr



Fisch gilt als gesund. Doch Greenpeace rät jetzt zum Verzicht. Ausschließlich Karpfen sei uneingeschränkt zum Verzehr geeignet. Der Grund: die Überfischung der Meere. Branchenverbände kritisieren den Rat als "wirklichkeitsfremd".

Hochwertiges Eiweiß, Omega-3-Fettsäuren: Fisch sollte laut Ernährungsexperten mindestens einmal wöchentlich auf dem Speiseplan stehen. Doch das könnte künftig recht einseitig ausfallen, richtet man sich nach dem neuen Fischratgeber der Umweltorganisation Greenpeace. Der empfiehlt wegen der Überfischung der Meere bei allen Arten von

AUDIO

Welche Fische können noch gegessen werden?, Axel Sc
20.01.16 13:11 Uhr | audio

AUS DEM ARCHIV

- Weniger Dorsch, mehr Hering, 23.10.2015, 23.10.2015
- Nordseefischer dürfen wieder etwas mehr fangen, 16.12.2015

Bäuerliche Teichwirtschaft



Ausgangssituation

- Kleinstrukturierte Teichwirtschaft
- Schlechte Preise für Speisekarpfen
- Unterschiedliche Qualitäten

Wissenschaftliche Voruntersuchungen

- Überblick über die Fettgehalte von Karpfen

Fettmonitoring 2000		Untersuchungen zur Fleischqualität bayerischer Karpfen							
Besatzdichte Stück/ha	Fütterung	Ø LG in g	Fettgehalt in % (Filet ohne Haut)						
			1	2	3	4	5	6	Durchschnitt
264	Weizen	1743	1.26	1.20	2.40	1.50	1.64	1.33	1.56
250	_____	3035	1.34	1.33	1.18	3.45	1.44	1.98	1.79
216	Weizen	1642	1.73	1.27	2.82	2.95	2.56	1.47	2.13
800	Gerste	1726	3.16	2.45	4.29	2.59	1.65	2.85	2.83
1066	Sommergerste	1204	5.25	3.55	4.41	4.63	2.25	3.47	3.93
	Hälterung Händle	1258	2.69	1.07	2.07	13.60	5.36	2.38	4.53
714	Getreide gemischt	2002	7.72	6.24	7.28	3.79	4.31	2.51	5.31
600	Triticale	1885	6.77	7.02	4.33	4.70	3.54	5.61	5.33
		1349	6.35	7.49	4.08	5.28	4.58	4.92	5.45
666	Gerste	1479	7.69	4.16	5.91	7.64	4.26	3.06	5.45
800	Gerste + Weizen	2004	5.13	7.51	5.24	5.97	4.78	4.79	5.57
971	900 kg Trikale 2700 kg Winteraerste	1038	4.88	7.21	5.00	4.42	7.14	4.79	5.57
			4.68	6.88	4.23	4.90	6.49	8.86	6.01
1000	Weizen + Brot	1758	6.57	8.88	10.14	3.53	9.23	4.08	7.07
600	Triticale	2087	2.28	7.46	10.31	9.71	10.16	2.86	7.13
1166	Wintergerste	1268	14.33	8.09	13.27	8.16	15.51	9.74	11.52
1250	Wintergerste Altbrot	1092	12.15	14.34	20.50	18.97	10.76	14.08	15.13
								MW Fett	5.66

Wissenschaftliche Voruntersuchungen

- Überblick über die Fettgehalte von Karpfen
- Einfluß der Haltung auf Fettgehalt

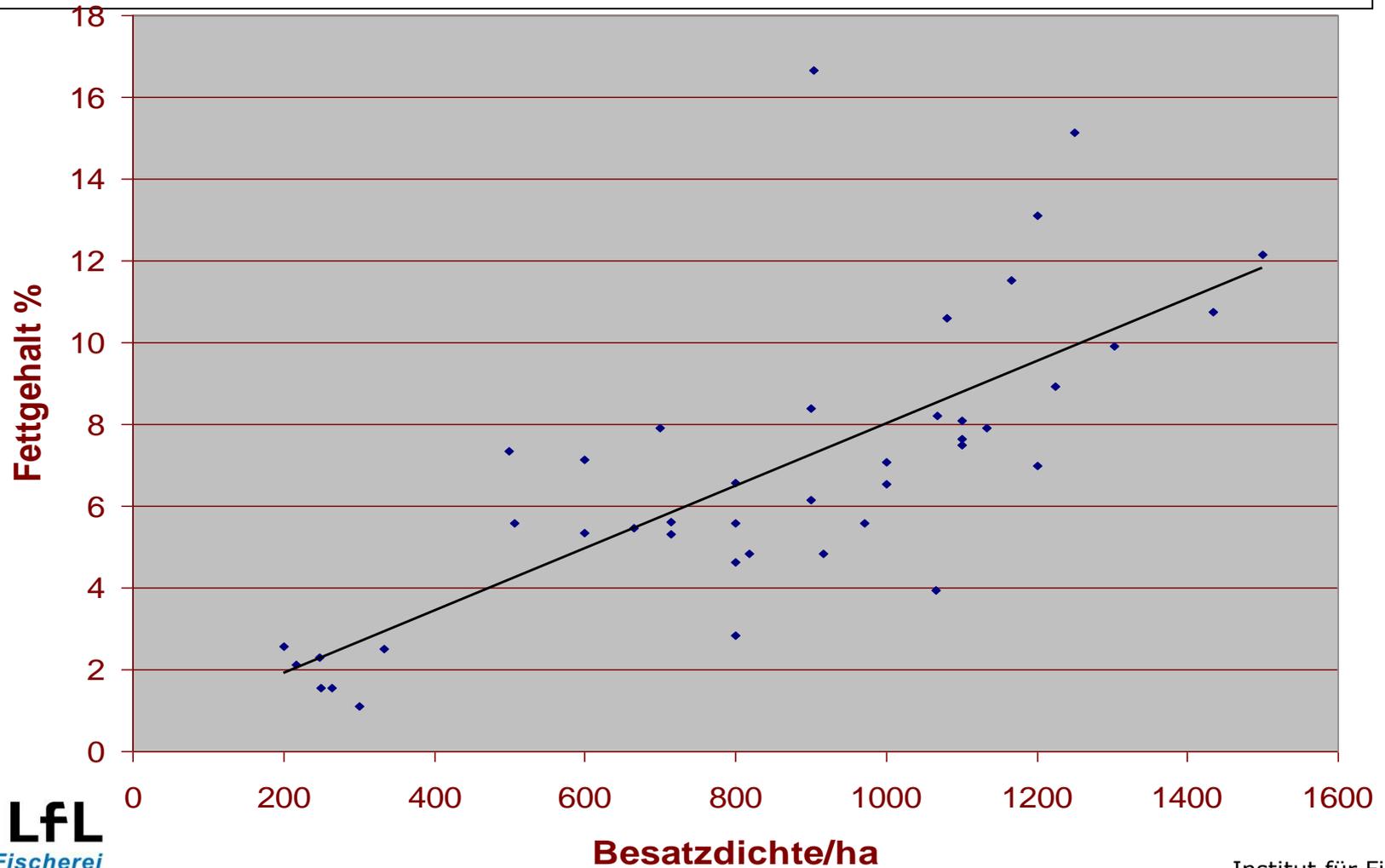
Einfluss der Besatzdichte auf den Fettgehalt (% der Frischmasse) des Filets von Karpfen

Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 3
300 K ₂ /ha	900K ₂ /ha	1500K ₂ /ha

Fettgehalt des Filets
(Filet ohne Haut)

1,1 ^c	6,2 ^b	12,5 ^a
------------------	------------------	-------------------

Einfluss der Besatzdichte auf den Fettgehalt von Karpfenfilets (ohne Haut)



Wissenschaftliche Voruntersuchungen

- Überblick über die Fettgehalte von Karpfen
- Einfluß der Haltung auf Fettgehalt
- Welche Qualität wünscht der Verbraucher?

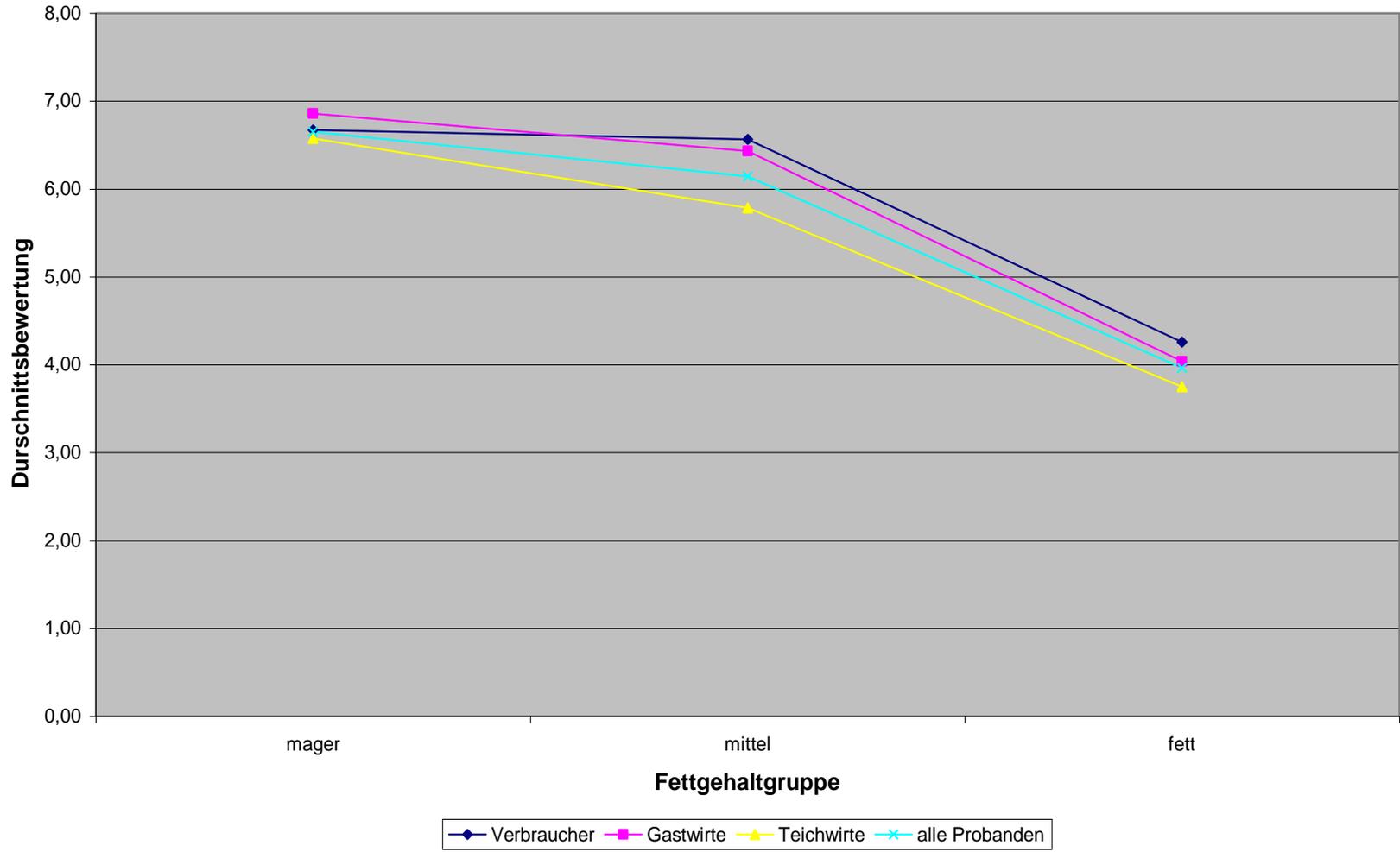
Testessen

Frage: Welcher Karpfen schmeckt am besten:

mager (1-5%), mittel (8-12%) fett $>$ 15% Fettgehalt im Filet)

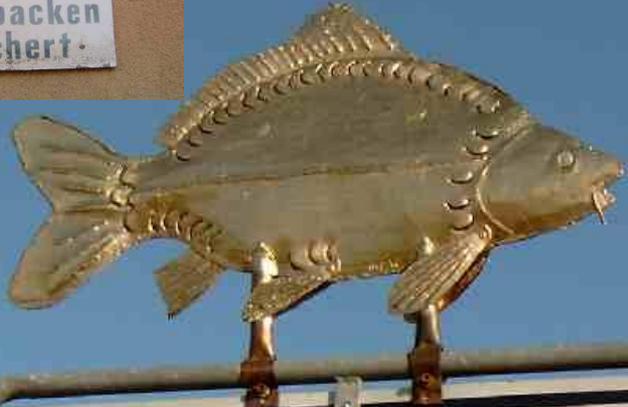


Sens. Bewertung von gebackenen Karpfen mit unterschiedl. Fettgehalt



Wissenschaftliche Voruntersuchungen

- Überblick über die Fettgehalte von Karpfen
- Einfluß der Haltung auf Fettgehalt
- Welche Qualität wünscht der Verbraucher?
- Überblick über die Vermarktung in Fischgaststätten



Marktstudie 2003

„Karpfengastronomie im Aischgrund“:

IFI-2 mit Institut für
Geographie, FAU
Erlangen:

Karpfenverzehr:

200 „Fischküchen“

750 t/a

1,2 Mio Portionen

“





Wissenschaftliche Voruntersuchungen

- Überblick über die Fettgehalte von Karpfen
- Einfluß der Haltung auf Fettgehalt
- Welche Qualität wünscht der Verbraucher?
- Überblick über die Vermarktung in Fischgaststätten
- Marketingstudie zur Einführung von Herkunftsangaben

Aufgabenstellung

geschützte geografische
Angabe



Hier *muss eine* Verbindung
zwischen einer der
Produktionsstufen und dem
Herkunftsgebiet bestehen.

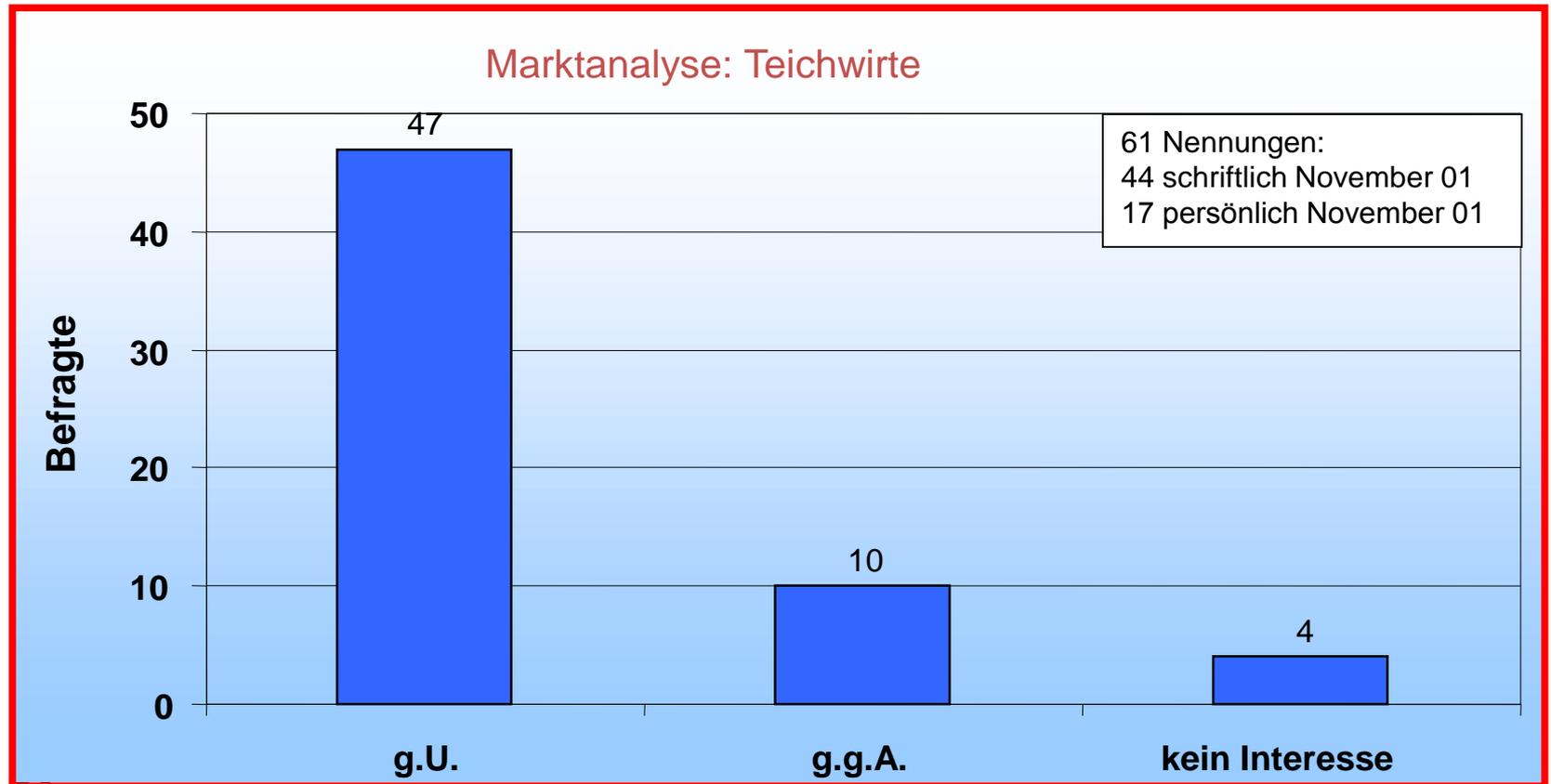
geschützte
Ursprungsbezeichnung



Hier müssen *sowohl*
Erzeugung, *als auch* die
Herstellung *und* die
Verarbeitung eines
Agrarerzeugnisses in einem
bestimmten geografischen
Gebiet erfolgen.

Herkunftskennzeichnung

„Mit welcher Herkunftsangabe versprechen Sie sich Vorteile auf dem Absatzmarkt?“



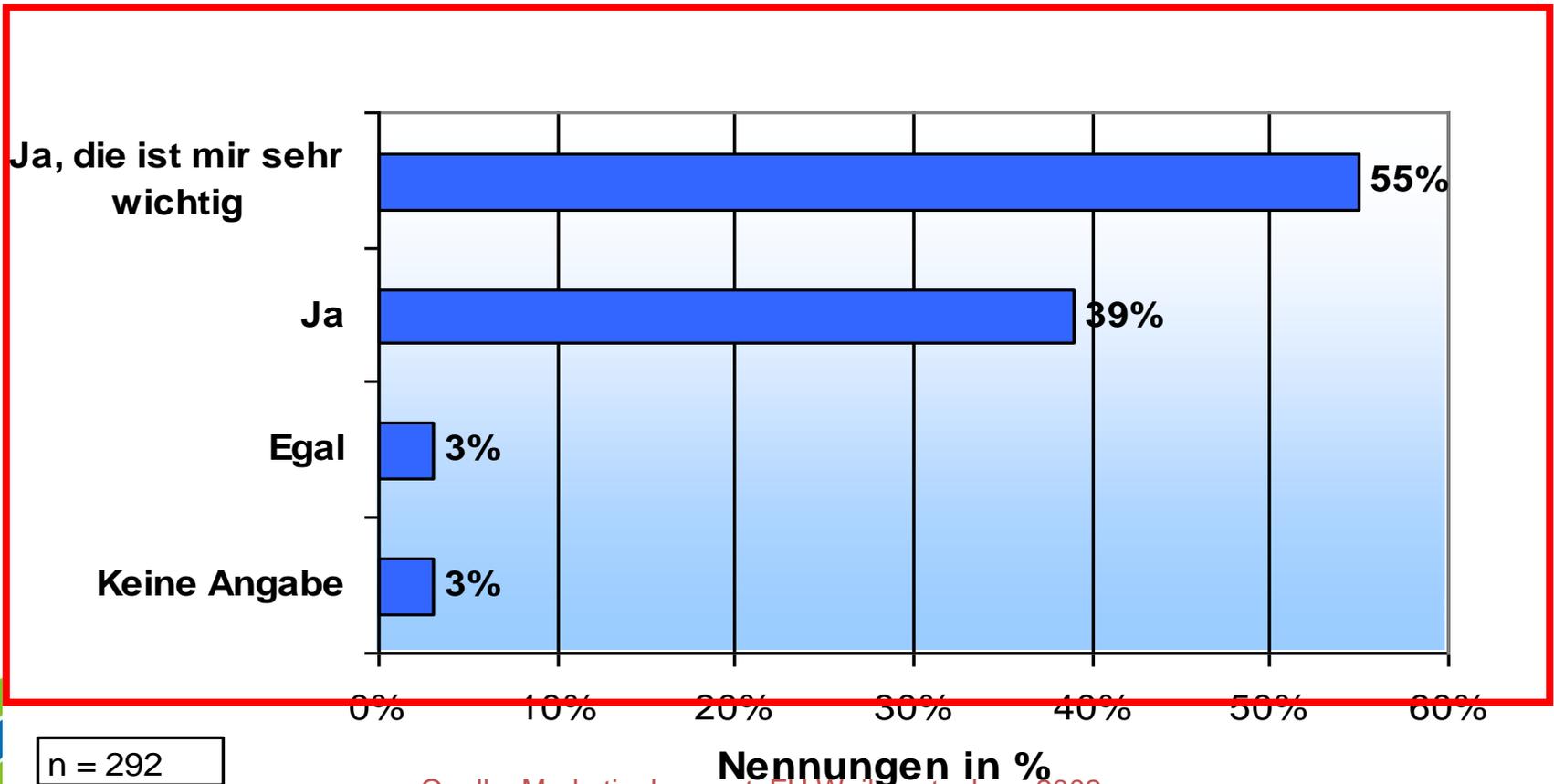
Fazit Teichwirte-Befragung

- Die Teichwirte sprechen sich eindeutig für eine „geschützte Ursprungsbezeichnung“ aus. Sie versprechen sich dadurch einen höheren Preis und sind auch bereit, Werbemaßnahmen finanziell zu unterstützen.

Analysen der Konsumenten I

Bedeutung der Herkunft

Würden Sie Gaststätten bevorzugen, die Aischgründer Karpfen anbieten?



Quelle: Marketingkonzept, FH Weihenstephan, 2002



**Geschützte Ursprungs-
Bezeichnungen (2081/92) :**

Holsteiner Karpfen

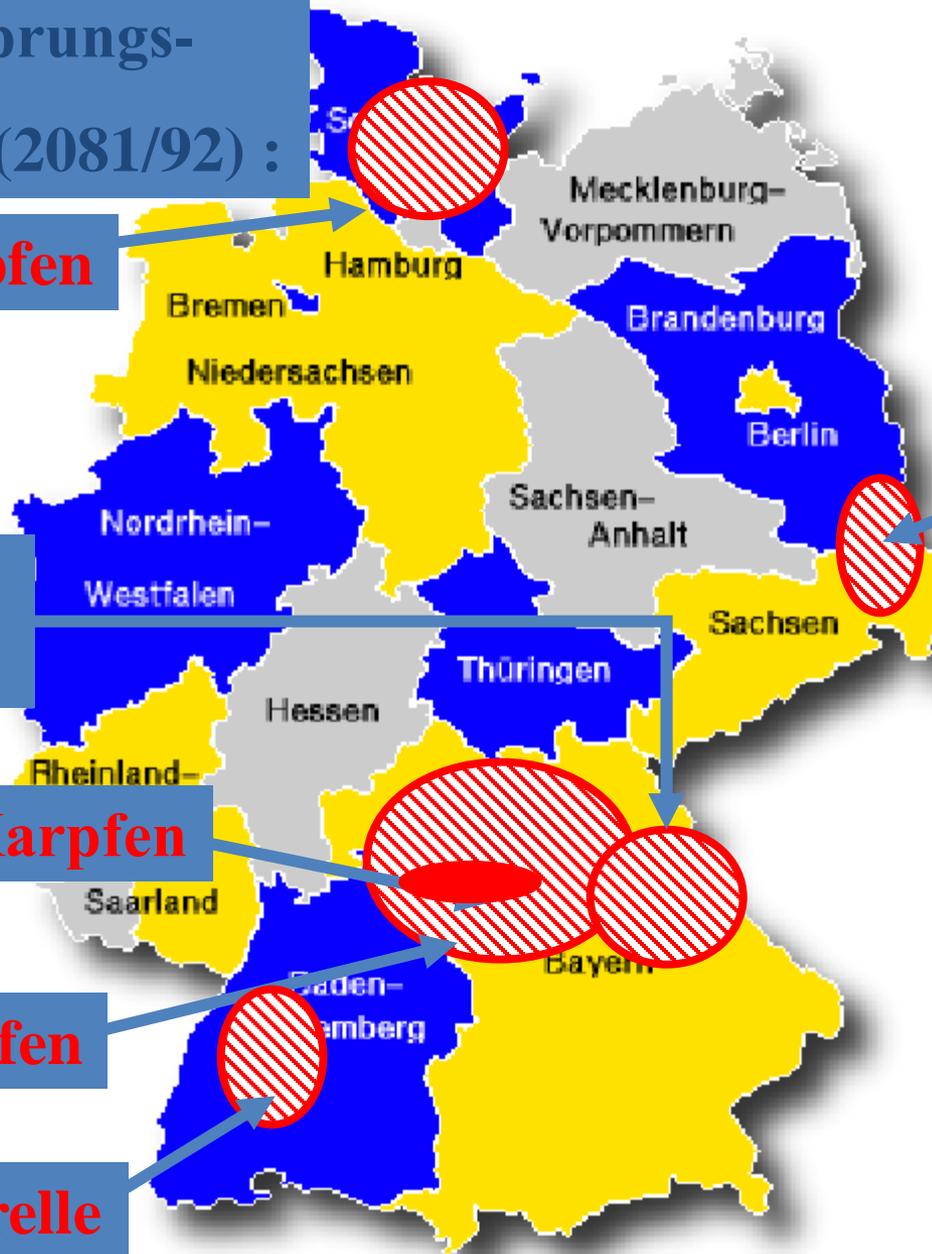
**Oberpfälzer
Karpfen**

Aischgründer Karpfen

Franken - Karpfen

Schwarzwaldforelle

**Oberlausitzer
Biokarpfen**



Wesentliche Inhalte der Herkunftsangaben

- Aischgründer Karpfen
- Frankenkarpfen

Spezifikation Aischgründer Karpfen

Erzeugung

- Erzeugung im Aischgrund (mindestens in der Produktionsperiode vom K2 auf K3)
- Besatzdichte soll 800 K2/ha nicht übersteigen
- Ernährung überwiegend Naturnahrung
- Beifütterung mit Getreide oder Leguminosen (ausgenommen Mais)

Spezifikation Aischgründer Karpfen

Qualität

- K3: 1000-1700; K4: - 2500g
- Spiegelkarpfen, Hochrückigkeit 1:2-2,5
- weißes, zartes, wohlschmeckendes Fleisch
- Geschmack charakteristisch und typisch
- niedriger Fettgehalt < 10% (Filet m. Haut)

Spezifikation Franken-Karpfen

Erzeugung

- Erzeugung in Franken (mindestens in der Produktionsperiode vom K2 auf K3)
- Besatzdichte soll 800 K2/ha nicht übersteigen
- Ernährung überwiegend Naturnahrung
- Beifütterung mit Getreide oder Leguminosen (ausgenommen Mais)

Spezifikation Franken-Karpfen Qualität

- K3: 1000-1700; K4: - 2500g
- Spiegelkarpfen
- weißes, festes, wohlschmeckendes Fleisch
- Geschmack charakteristisch und typisch
- niedriger Fettgehalt < 10% (Filet m. Haut)

Hier schwimmt der Aischgründer Karpfen



gefördert durch den Europäischen Fischereifonds 2007 - 2013 (EFF)





COM



WWW

Aischgründer Karpfen g.g.A.

2015:

Ca. 140 Farmers

Ca. 550 Ponds

Ca. 500 ha

40 Carp Restaurants



Aischgründer Karpfen g.g.A.



NORMA WOCHESEND-SPEZ

LANGHESE®
Cremissimo
 Schokolade, Walnuss, Tiramisu, Stracciatella oder Bourbon Vanille
 900-ml/1-l-Schale (1 l = 2,21/1,99) je Schale

UVP** = 3,29
1,99* **39% billiger**

900 ml

Zimt,
 Sahne Pudding mit Vanille oder Schokolade
 4x125-g-Becher (1 kg = 2,98) je 4er-Pack

4er-Pack
 UVP** = 1,99
1,49* **25% billiger**

NEU Frischer Fisch in der Frischetruhe – nur für kurze Zeit! **NEU**

Frischer Original fränkischer Karpfen
 Fischzüchtbetriebe im Aischgrund
 Ware einzeln ausgepreist, ca. 1,7-kg-Packung

100g nur **-,89**

1-kg-Preis **8,90***

* schonende Aufzucht in traditionellen Betrieben

Lat. Bezeichnung	Cyprinus carpio
Land der Aquakultur	Deutschland, Franken
Aquakulturmethode	extensive Teichwirtschaft

TRANSPARENT FISCHEI

Obst und Gemüse

Note 1,0 Im T... Gem... mit... (Ök...)

für **NORMA®**
 Bio-Obst und -Gemüse

- ✓ Spitzenqualität zum günstigsten Preis
- ✓ vielseitige Bio-Produkte
- ✓ täglich frisch
- ✓ vom heimischen Obst und Gemüse bis hin zu exotischen Südfrüchten

ÖKO-TEST
 RICHTIG GÜT LEBEN

Gesamturteil Salat **gut**

Ausgabe 03/2013

getestet wurden Eisbergsalat, Kopfsalat und Feldsalat

**UVP = Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers

NORMA Lebensmittelfilialbetrieb Stiftung & Co. KG

NEU



Fischers Fritz

Karpfen- Nuggets

*aus original
fränkischem Karpfen
in Knusperpanade*



Franken-Karpfen g.g.A

Carp - nugget



Schlußfolgerung

Geographische Herkunftsangaben

- sichern herkömmliche Vermarktungswege durch Betonung der Regionalität und Qualität
- eröffnen die Möglichkeit neuer Vermarktungswege und neuer Produkte (Convenience-Produkte)